

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LEGISLATION (40 POINTS)

1) Citez les huit édifices ou établissements situés en zone protégée : (8 points)

-
-
-
-
-
-
-
-

2) Pour la rédaction d'une carte de bar, on doit respecter certaines obligations. Citez en sept : (7 points)

-
-
-
-
-
-
-

3) Quels groupes de boissons peuvent être servis avec la petite licence de restaurant ? (1 point)

4) Quelle est l'obligation imposée à un débit de boissons (licence IV) désirant s'installer à proximité d'un établissement protégé ?

(1 point)

5) Citez les sept catégories de boissons non alcoolisées qui doivent être présentées à la vue de la clientèle (pas de marque commerciale) (7 points : 1 pt par réponse)

Rappel : l'étalage est de dix bouteilles.

-
-
-
-

-
-
-

6) Un restaurateur qui souhaite s'agrandir doit-il demander une nouvelle licence ? (1 point)

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 11 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6) Un restaurateur qui souhaite s'agrandir doit-il demander une nouvelle licence ? (1 point)

7) Citez pour chacune des boissons suivantes le groupe auquel elle appartient : (10 points)

BOISSONS	GROUPE
Spiritueux anisés	
Bière	
Jus d'abricot	
Whisky de malt	
Porto rouge	
Quinquina	
Rhum	
Cognac	
Crème de cassis	
VDN	

8) Donnez les heures limites d'ouverture (sans dérogation) des établissements suivants : (2 points)

DEBITS DE BOISSONS	HORAIRES
De catégorie 1	
De catégories 2, 3, 4	

9) Quelles sont les boissons interdites en France sauf celles en vue d'exportation : (3 points)

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

GESTION APPLIQUEE – COMMUNICATION (20 POINTS)

Vous assistez le responsable du Bar : « Le Brittany » à Saint-Malo.
Les prix « carte » sont affichés T.T.C.S.C. , taux de service : 10 % du PVHT.
Divers travaux vous sont confiés :

1- Fiche de stocks (Annexes 1 et 2)

A l'aide des bordereaux de l'annexe 1, complétez la fiche de stock : Champagne GOSSET (annexe 2) en utilisant la méthode du coût moyen unitaire pondéré calculé après chaque entrée (CMUP) ; le calcul s'effectuera avec 2 décimales en respectant les règles de l'arrondi.

2- Prix « carte » d'une bouteille de Champagne

Le 17/07 un client commande une bouteille de Champagne GOSSET.
Sachant que le ratio coût matières est de 35 % quel sera le PVTTC SC arrondi à la dizaine d'euros supérieur. Le calcul devra figurer sur la feuille (voir annexe 2).

3 – Le cocktail « Barbotage » sera prochainement mis en vente

Complétez la fiche technique (annexe 3) permettant la détermination du PVTTC SC .
Arrondissez les chiffres à deux décimales après la virgule.

4 – La direction de l'hôtel n'est pas satisfaite de son chiffre d'affaires pour la 1^{ère} quinzaine de juillet.

Elle vous demande, compte tenu de sa localisation et de la période, quatre actions à envisager pour développer ses ventes.

-
-
-
-

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 13 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1

Bon d'entrée N° 110	
Date : 12/07/2005	Code article :
Désignation : Champagne Gosset	Quantité : 100 Prix unitaire : 30 euros

Bon d'entrée N° 112	
Date : 14/07/05	Code article :
Désignation : Champagne Mercier	Quantité : 25 Prix unitaire : 22 Euros

Bon de Sortie N° 60	
Date : 16/07/2005	Code article :
Désignation : Champagne Gosset	Quantité : 20 Prix unitaire :

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 14 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2

Fiche de stock : Champagne GOSSET

Dates	libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		quantité	P.U	montant	quantité	P.U	montant	quantité	P.U	montant
01/07								60	27,50	1650
04/07	B.E N° 100	120	28	3360				180	27,83	5010
07/07	B.S N° 52				50	27,83	1391,50	130	27,83	3618,50
10/07	B.S N° 55				70	27,83	1948,10	60	27,83	1670,40

Calcul du prix de vente «carte » d'une bouteille de Champagne Gosset

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

Fiche Technique de Bar						Numéro 10									
Nom du cocktail : « Barbotage »			Mode d'élaboration : Au Shaker			Type : Fancy drink									
Volume : 12 cl			Verre : flûte à champagne			Catégorie : Long Drink									
Volume : 12 cl			Verre : flûte à champagne			Goût : doux									
Volume : 12 cl			Verre : flûte à champagne			Couleur : orange									
Liquide	Proportion	conditionnement	Coût Achat HT	Coût / cl HT	Dose en cl	Coût HT	Coût unitaire HT								
Jus de citron	2 cl	100 cl	2,60				Nombre de cocktails réalisés	01							
Sirop de grenadine	2 cl	75 cl	3												
Jus d'orange	4 cl	70 cl	1,80												
Champagne	5 cl	75 cl	28				Total coût								
Sous – total Coût Liquides							Coefficient multiplicateur	5							
							Prix de vente HT								
														Service 10 %	
														PVHT SC	
														TVA 19,6 %	
														Prix de vente TTC service compris	